

# Relleno de Pan

Meal Components: Grains

Breads, A-14

Ingredients	25 Porciones		50 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Cubos de pan de Harina integral, suaves	2 lb 5 1/2 oz	1 1/2 gl 2 tza	4 lb 11 oz	3 gl 1 cuarto gl	<ol style="list-style-type: none"> <li>Combine los cubos de pan, apio, cebollas, pasas (opcional), condimento para aves, pimienta, polvo de ajo, tomillo (opcional) y margarina sin grasas trans en un tazón. Mézclelo levemente hasta que esté bien combinado.</li> </ol>
*Apio fresco, cortado	8 oz	1 3/4 tza 3 Cda	1 lb	3 3/4 tza 2 Cda	
*Cebollas frescas, cortadas	6 oz	1 tza	12 oz	2 tza	
O		O	O	O	
Cebollas secas		3 Cda	2 1/4 oz	1/3 tza	
†Pasas, esponjadas (opcional)	3 1/4 oz	1/2 tza	6 1/2 oz	1 tza	
Condimento de ave		1 1/2 cdta		1 Cda	
Pimienta negra o blanca		3/4 cdta		1 1/2 cdta	
Polvo de ajo		1 1/2 cdta		1 Cda	

---

Margarina sin grasa trans	5 1/4 oz	2/3 tza	10 1/2 oz	1 1/3 tza
---------------------------	----------	---------	-----------	-----------

---

Caldo de Pollo, sin MSG		1 1/2 cuarto gl		3 cuarto gl
-------------------------	--	-----------------	--	-------------

**2.** Añada el caldo de pollo a la mezcla de pan. Mézclelo levemente hasta que humedezca.

**3.** En una bandeja de hornear (9" x 13" x 2") que ha sido ligeramente cubierta con aceite antiadherente en aerosol, disperse equitativamente 3 lb 3 ½ oz (aproximadamente 1 cuarto 2 cucharadas) del relleno.

**4.** Hornee hasta que esté ligeramente dorado. En horno convencional: 350° F de 30 a 40 minutos. En horno de convección 300°F de 20 a 30 minutos. CCP: Caliente a 165°F o más alto por lo menos por 15 segundos.

**5.** PCC: Para servirlo caliente manténgalo a 135°F o más alto.

## Notas

\*Vea la Guía de Mercado

†Para hacer las pasas mas esponjosas, cubra la fruta con agua hirviendo. Póngala en remojo por 2 a 5 minutos. NO DEJE EN REMOJO POR MUCHO TIEMPO. Escúrralo bien antes de usar.

**Un nuevo análisis de nutrientes está por venir. Editado en julio de 2014. La estandarización está en curso.**

El ingrediente de grano en esta receta tiene que pasar el criterio rico de grano de trigo entero por el Servicio de Comida y Nutrición (Food and Nutrition Service).

Marketing Guide		
Food as Purchased for	25 Porciones	25 Porciones
Apio	10 oz	1 lb 4 oz
Cebollas Maduras	7 oz	14 oz

Serving	Yield	Volume
1/3 taza cuchara de servir No. 12) otorga el equivalente a 1 ½ rodajas de pan	<b>25 Porciones:</b> 2 bandejas	<b>25 Porciones:</b> 2 cuarto gl ¼ taza de 2 bandejas
	<b>50 Porciones:</b> 4 bandejas	<b>50 Porciones:</b> 1 galón ½ taza 4 bandejas

**Nutrients Per Serving**

Calorías	162	Grasa saturada	1.21 g	Hierro	1.39 mg
Proteínas	3.79 g	Colesterol		Calcio	54 mg
Carbohydrate	22.36 g	Vitamina A	225	Sodio	301 mg
Grasa total	6.38 g		unknown	Fibra dietetica	1.2 g
		Vitamina C	0.9 mg		